



Für Sie bieten wir feine Gerichte an,
welche Sie bei uns bestellen,
abholen und Zuhause geniessen können.

Abholzeiten

11.45-14.00
Uhr

17.45-21.00
Uhr

Einfach bestellen unter:

081 941 13 30

Salids

Fam. Vincenz cun Team

Kalte Speisen

Bunter Salat

Blattsalate & knackige Gemüse
9.5

Wurst-Bergkäsesalat

Cervelat | Bergkäse | Zwiebeln | Gurken | Blattsalate
18

Tomatensalat

Cherrytomaten | Büffelmozzarella | Tomatenchutney
Taggiasca-Oliven | Zwiebeln
13 | 20

Rindstatar «swiss»

Rindstatar vom Schweizer Rind
Toast | Butter
18 | 27

Bündner Spezialitäten

Capuns Sursilvans

Rohschinken | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse
18 | 22

Bizochels

Quarkbizochels | Wirz | Rosinen | braune Butter | Brigelser Bergkäse
Röstzwiebeln | Apfelmus
17 | 21

Maluns

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus
21

Pasta

Spaghetti Aglio Olio Peperoncini

Olivenöl | Knoblauch | Chilli | Schnittlauch
13 | 18

Spaghetti nach Rezept der Chefin

Hausgemachte Tomatensauce | Basilikum | Bergkäse | Kräuter
13 | 18

Spaghetti «Chef»

Rindshackfleisch-Sauce | Bergkäse | Kräuter
17 | 21

Warme Gerichte

Bündner Kalbsgeschnezeltes

Schweizer Kalb | Pilzrahmsauce | Rösti
31

Kalbsleber

Schweizer Kalb | Rötelijus | Rösti
29

Cordonbleu

Schweinsnierstück | Schinken | Raclettekäse
grüner Pfeffer | Pommes-frites | Marktgemüse
31

Hacktätschli vom Brigelser Kalb

Kalbsjus | Bizochels | Wirz | Rosinen | Röstzwiebeln
24

Paniertes Schnitzel

Schweinefleisch | Pommes frites | Zitrone
23

Pizzen aus dem Holzofen

Vegetarische Pizzen

Margherita

Basilikum

15

Vegetaria

Artischocken | Spinat | Peperoni | Auberginen

18

Gorgonzola

Gorgonzola | Ananas

17

Pizza Melanzane

Auberginen | Basilikum | Kapern

17

Marinara

Knoblauch | Büffelmozzarella | Oregano

18.5

Pugliese

Zwiebeln | grüner Pfeffer | Brigelser Käse rezent

18

Pizzen mit Fleisch

Prosciutto

Hinterschinken

17

Prosciutto e funghi

Hinterschinken | Champignons

18.5

Millanaise

Salami

17

Piccante

Salami piccante | Speck | Peperoncini

18.5

Hawaii

Hinterschinken | Ananas

18.5

Verde

Hinterschinken | Spinat | Spiegelei

18.5

Valentina

Hinterschinken | Zwiebeln | Cherrytomaten | Mascarpone | Basilikum

19

Quattro Stagioni

Hinterschinken | Pilze | Artischocken | Spinat

19

Paesana

Hinterschinken | Spinat | Champignons | Knoblauch

19

Vincenz

Hinterschinken | Speck | Spinat | Knoblauch | Gorgonzola

19

Calzone

Hinterschinken | Ei | Champignons

19

Pizza Cruda

Rohschinken | Mascarpone | Rucola
20

Grigionesse

Bergkäse | Bündnerfleisch | Baumnüsse
20

Rustica Suisse Garantie

Spinat | Knoblauch | Rindsentrecôte | Kräuterbutter
24.5

Stroganoff

Rindsentrecôte | Peperoni | Champignons
24.5

Pizzen mit Fisch | Meeresfrüchte

Napoli

Sardellen | Kapern | Oliven
18

Siciliana

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen
17.5

Gamberoni

Krevetten | Knoblauch | Chilli
23.5

Pizzen ohne Tomatensauce

Bianca

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum
18

Luana

Rohschinken | Feigen | Mascarpone
19.5

Den Teig für unsere Pizzen stellen wir selbst,
nach unserem traditionellen Hausrezept her.
Mit Weizenmehl der Mühle Grüninger in Flums.
Die Pizzen werden klassisch mit
Tomatensauce und Mozzarella belegt.

